



La Maliosa Rosso 2024

TOSCANA I.G.T. - METODO CORINO

In Vigna

I vigneti sono situati tra 300 e 320 m. s.l.m., di età tra i 10 e i 60 anni con un insieme di vitigni italiani e maremmani storici. Il vitigno è 100% Ciliegiolo. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura mista ad archetto semplice o doppio. Le cure colturali sono realizzate secondo il **Metodo Corino**, una agricoltura rigenerativa a ciclo chiuso esclusivamente vegetale, con particolare impegno nella conservazione della capacità produttiva del terreno e della longevità delle piante. Viene inoltre realizzata periodicamente una pacciamatura con fieno prodotto in azienda. La vegetazione delle vigne è sistemata ai tutori senza cimature e cercando di prolungare l'attività fogliare fino a tarda stagione.

L'annata 2024 si è distinta per un andamento climatico fresco e piovoso, con temperature inferiori alla media, specialmente in epoca di vendemmia e maturazioni ritardate. Grazie alla nostra filosofia produttiva - che privilegia viti perfettamente integrate nel loro ambiente e non sottoposte a interventi agronomici invasivi - siamo riusciti a gestire efficacemente le sfide climatiche della stagione. La raccolta del Procanico è stata effettuata nella seconda metà di Settembre. In questa annata, i vini ottenuti presentano una bassa gradazione alcolica, una struttura media e un profilo gustativo agile e piacevole, che ne esalta la bevibilità. La **vendemmia** costituisce un momento fondamentale per l'ottenimento dei nostri vini e si realizza attraverso una rigorosa selezione manuale delle uve.

In Cantina

Le uve sono state ammostate e la fermentazione è avvenuta con i lieviti naturali del luogo in acciaio. Durante la fermentazione sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da circa 48 ore dall'ammostamento. La macerazione si è protratta per 4 settimane. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi.

Il Vino

La Maliosa rosso è ottenuto dalle migliori uve di **Ciliegiolo**. la gradazione alcolica è di 12,5%.

Note di degustazione

Il **Colore** si presenta rosso rubino intenso con riflessi granati.

Al **naso** intenso ed ampio con note fruttate di marasca, prugna disidratata e ribes.

Le note floreali rimandano a sentori di rosa appassita arricchite da sfumature balsamiche e macchia mediterranea.

Al **palato** il sorso è fresco e strutturato con tannini maturi e molto eleganti.

Retrogusto intenso e persistente.

Esempi di abbinamenti gastronomici

Suggerito con paste all'uovo ben condite, anche con ragù; zuppe autunnali con funghi e ritagli di carni grasse; formaggi di pecora a stagionatura anche lunga e con carni arrosto sia bianche che rosse saporite; ottimo in accompagnamento alla selvaggina anche in ricette elaborate; salumi ben stagionati.

La Maliosa Rosso, è un vino vivo, in continua evoluzione, vi consigliamo di prendervi il tempo per goderne le trasformazioni.

Temperatura di servizio

Qualche grado in meno rispetto all'ambiente.

Consigliamo di arieggiare il vino per qualche minuto prima del suo assaggio.

Non usando né in vigna, né in cantina alcun prodotto di origine animale, il vino La Maliosa è indicato anche per chi osserva una dieta vegetariana e vegana.

